SNI

Standar Nasional Indonesia

SNI 01-2696-1992

Filet kakap beku

ICS 67.120.30

Badan Standardisasi Nasional BSN

Daftar isi

Prakata

Standar Nasional Indonesia (SNI) *Filet kakap beku* disusun meningat produk ini telah dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia, serta diekspor.

Dalam pengolahan filet kakap beku masih banyak mempergunakan cara dan peralatan yang tidak selalu memenuhi persyaratan teknis, sanitasi dan higieni.

Filet kakap beku

1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi persyaratan bahan yang mencakup: bahan baku, bahan pembantu dan bahan tambahan; persyaratan teknis, sanitasi dan higieni yang mencakup: cara penanganan, cara pengolahan, cara pengemasan, cara pemberian label dan merk serta penyimpanan; persyaratan mutu dan analisis yang mencakup: mutu produk akhir, cara pengambilan contoh dan analisis.

2 Definisi

filet kakap beku

suatu produk olahan hasil perikanan dengan bahan baku ikan kakap (*Lutjanus sp*. dan *Lates sp.*) segar yang mengalami perlakuan sebagai berikut; penyiangan, penyayatan dengan atau tanpa pembuangan kulit, pencucian, pembekuan, pengepakan dan penyimpanan beku

3 Klasifikasi

Tingkatan mutu filet beku digolongkan dalam 1 (satu) tingkat mutu.

4 Persyaratan

4.1 Bahan baku filet kakap harus memenuhi persyaratan kesegaran, kebersihan, dan kesehatan, sesuai dengan SPI-KAN-01-1982.

Bahan pembantu dan bahan tamabahan yang dipakai harus tidak merusak dan tidak mengubah komposisi dan sifat khas kakap beku, jenis dan dosis harus sesuai dengan persyaratan yang berlaku dari Departemen Kesehatan RI.

4.2 Teknis, sanitasi dan higieni.

Produk filet kakap beku harus ditangani, dioleh, dikemas, disimpan dan didistribusikan serta dipasarkan pada tempat, cara,dan alat yang higieni dan saniter sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

4.3 Mutu filet kakap beku ditetapkan sebagi berikut:

Tabel 1 Mutu filet kakap beku

Karakteristik	Persyaratan mutu
1) Organoleptik, min	7
2) Mikrobiologi :	
- TPC, per gr, maks	5×10^5
- *E. Coli* MPN/gr, maks	0
- *Coliform* MPN/gr, maks	100
- *Salmonella spp* *)	Negatif
- *V. cholereae* *)	Negatif
- *Stephilococcus aureus* *)	Negatif
3) Kimia	
Mercury (Hg) *), ppm,maks	0.5
4) Fisika	
Suhu pusat ikan, maks	- 18^0C
*) Bila diperlukan	

4.4 Pengemasan

1) Bahan pengemasan yang dipergunakan harus memiliki sifat-sifat yang tidak memcemari isi, melindungi produk dan kontaminasi sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981; dan

2) Pemberian label harus sesuai dengan SPI-KAN-SPP-1981.

5 Pengambilan contoh dan analisis

5.1 Pengambilan contoh harus sesuai dengan petunjuk yang telah SNI 01-2326-1991.

5.2 Analisis ditetapkan sebagai berikut:

Tabel 2 Hasil analisis

Karakteristik	Persyaratan mutu
1) Organoleptik	SNI 01-2345-1991
2) Mikrobiologi :	
- *TPC*	SNI 01-2339-1991
- *E. Coli*	SNI 01-2332-1991
- *Coliform*	SNI 01-2332-1991

Tabel 2 (lanjutan)

Karakteristik	Persyaratan mutu
- *Salmonella*	SNI 01-2335-1991
- *V. cholera*	SNI 01-2341-1991
- *Stephilococcus aureus*	SNI 01-2338-1991
3) Kimia	
Mercury	SNI 01-2364-1991
4) Fisika	
Suhu pusat	SNI 01-2372-1991